Knuspriger Entenbraten aus dem Ofen

Ob gefüllt oder nicht - ein knuspriger Entenbraten aus dem Ofen ist immer ein Highlight. Mit diesem Rezept gelingt der Entenbraten auch Anfängern ganz leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

1 Stk.	Ente
500 ml	Wasser (kochendes)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Honig
5 EL	Wasser (kaltes)

Zubereitung

1. Für den knusprigen Entenbraten aus dem Ofen zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die küchenfertige Ente gründlich waschen und trocken tupfen. Von innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Die Ente mit der Brust nach unten (ohne Fett!) in den Bräter legen und mit kochendem Wasser übergießen. Ohne Deckel 2 Stunden im Ofen garen lassen. In der Zwischenzeit den Honig mit kaltem Wasser verrühren.

3. Danach die Ente aus dem Bräter nehmen und auf einen Bratrost legen. Zurück in den Ofen schieben und den Bräter unter die Ente stellen, um das Fett aufzufangen. Die Ente mit dem Honigwasser bestreichen und weitere 30 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Tipp

Ein knuspriger Entenbraten aus dem Ofen schmeckt wunderbar mit Knödeln, Rotkraut und

Preiselbeersauce.